地元産がイチバン！

山口県産の農産物を
わかりやすく販売する
「やまぐちコーナー」を設置した
販売協力店。
産地が近いから、「新鮮」。
生産者の顔が見えるから、「安心」。
だからやっぱり、地元産が一番！

防府市 ゆめタウン防府店

地元JA防府とくぢ産の新鮮野菜が好評！

青果部主任 大庭 賢一郎さん

お店の3大ポイント

- 防府・徳地など近隣の産地の旬の商品を多数取り揃え
- 年四～五回、旬の農産物の試食販売を実施
- やはり地元がイチバン、徳地産の生椎茸、防府産の青ねぎなどが美味しいと好評

information

●住所／防府市八王子2丁目8-8
●営業時間／9:30～21:00

山口市 フジグラン山口

新鮮な農産物が年間を通して充実！

青果部 中尾 裕希さん

お店の3大ポイント

- 美味しい商品をより多くのお客様にお届けするため、常に新鮮で話題の商品を入荷
- 入り口の近くにコーナーを設置し、POPでアピール
- 中でも地元山口のたまねぎは、新鮮でオススメ

information

●住所／山口市大字黒川3736
●営業時間／9:00～22:00

山陽小野田市 マックスバリュ小野田店

充実のコーナーで地元ブランドをPR！

農産部 中村 浩二さん

お店の3大ポイント

- 毎週火・土曜日に、山口県産の野菜や果物を中心とした朝市を開催
- 毎月第二日曜日「県内産フェア」として試食販売を実施
- 地元山陽小野田市・宇部市などの近隣産地を中心に、県内各地より旬の農産物を品揃え

information

●住所／山陽小野田市東高泊784
●営業時間／9:00～24:00

お米も美味しいやまぐちの味！

販売協力専門店……お米屋さん！

山口県産のお米を、積極的に販売している県内のお米屋さんを紹介。安全・安心なお米が買えるのはもちろん、美味しい食べ方もアドバイスしてもらえるよ！

柳井 仲米穀店

地元に根付く「白壁のお米屋」でお米の美味しい食べ方を聞こう

柳井名物の金魚提灯が飾られ、レトロで味わい深い店内には、阿東町コシヒカリや店主の仲さんが自信を持ってオススメする地元の伊陸産ヒノヒカリ（伊陸米）が並ぶ。伊陸米は、柔らかくて甘みのある味が特徴で、「日米でそのまま食べるのが一番美味しい」と仲さん。お米を5キロ以上買った人には景品も。

ここもチェック！
その場で精米してくれる「玄米」が好評

店主 仲 克人さん

DATA
◆住所／柳井市天神17-12
◆TEL／0820-22-1297
◆営業時間／8:00～19:00
◆定休日／日曜

山口 小野商店

ブランド開発や商品研究はどこにも負けない街のお米屋さん

農林水産省の総合食料局長賞を受賞し、優良経営店として全国的に紹介された小野商店では、「産地」との連携によってJA山口阿武の「あぶらんど」から生まれた「ふくふく米」やオリジナルブレンドの「とびきりう米」といったユニークな商品をラインナップ。「ニーズ」に合わせた商品開発を惜しみません」と代表の小野さん。

ここもチェック！
贈答品に「お米」のオリジナルプリントパックが人気

代表取締役 小野 昌志さん

DATA
◆住所／山口市下小鯖八反田2470
◆TEL／083-927-0084
◆営業時間／8:00～19:00
◆定休日／日曜

宇部 津村米穀店

アットホームな雰囲気で色んなお米のアドバイスを

閑静な住宅街にある津村米穀店は、ログハウス調の建物で店内も木の温もりを感じさせる。スポーツマンの店主・津村さんは、個人宅から業務用配達まできめ細かなサービスが心情。オススメは「ミネラルドリーム栽培（無農薬コシヒカリ）のお米」。米の種類に応じた、炊き方の相談にも気軽に応えてくれる。

ここもチェック！
ログハウス調の店内には特色ある商品が並ぶ

店主の 津村 勝彦さん＆志珠（とみ）さん

DATA
◆住所／宇部市野中1-3-13
◆TEL／0836-21-0015
◆営業時間／8:00～19:00
◆定休日／日曜

おいしい農産物を明るくお届け!!

それいけ！県産農産物サポーター

File No.5 長沼 恵美子さん（サポーター歴 1年3ヶ月）

量販店やイベントなどで明るく試食販売を行っている「県産農産物サポーター」。農産物の美味しさを伝えるとともに、産地の情報や生産者の声もお届けします。

Q 「サポーター」の活動を通して、うれしかったことは？

A 色んなお店で色んな人たち（お客様）と出会えることが、まず第一ですね。苦労もありますが、試食の際「美味しい！」といっていただいて、その農産物を買っていただいた時は、とてもうれしいです。私たちの活動が、地産・地消につながっていると実感しています。

Q 地産・地消に対する思いを教えてください。

A 私の子供（9歳）にも、サポーターとして担当した農産物を料理して食べさせています。味の違いに子供は敏感で「垢田（下関）のトマトが美味しい」など、なかなかのグルメです（笑）。そういったコミュニケーションの中で、美味しさ以外にも安心や安全を考えたりして、「食育」にも心がけています。地産・地消だからこそ、生産者と消費者の距離が短くなり、「食」に対する思いが強くなると思います。

「これからも、生産者と消費者の「架け橋」として頑張りたい」と語る長沼さん。お店で見かけたら、気軽に声をかけてみてね！